

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, M. D. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Es Krim Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata* Mers). Skripsi. Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma.
- Alyaqoubi, S., Abdullah, A., Muhamad, S., Norrakiah, A., Addai, Z.R. & Musa, K.H. 2015. Study of antioxidant activity and physicochemical properties of coconut milk (Pati santan) in Malaysia. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 7(4), 967-973.
- Andriyanto,A. Andriani,M.A.M. Widowati,E. 2013. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis Terhadap Kualitas Sensoris, Aktivitas Antioksidan Dan Antibakteri Pada Telur Asin Selama Penyimpanan Dengan Metode Penggaraman Basah*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol 2 No 2 April 2013
- Anjani, P. P., Andrianty, S. dan Widyaningasih, T. D. (2015). Pengaruh Penambahan Pandan Wangi dan Kayu Manis Pada Teh Herbal Kulit Salah Bagi Penderita Diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 203 – 214.
- AOAC International. 1992. AOAC Official Method 989.05 Fat in Milk Modifier Mojonnier Ether Extraction Method. AOAC International.
- Appaiah, P., L. Suni., P.K. Prasanth Kumar and A.G.G. Krishna. 2014. Composition of coconut testa, coconut kernel an its oil. *Journal of American Oil Chemistry Society* 91: 917-924.
- Arbuckle, W.S. 1989. Ice Cream 4th Ed. The Avi Publishing Company, Inc., Wesport Connecticut, London.
- Arumningtyas, A D. 2016. Formulasi Sediaan Pasta Gigi dari Minyak Atsiri Kulit Batang Kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) dan Uji Aktifitas Anti Bakteri *Streptococcus Mutans* dan *Staphs aureus*. Skripsi, Fakultas Farmasi . UMP. 4–13.
- Bawalan, D. 2017. Critical review of existing and new coconut oil processing technologies including major downstream products, waste utilization and disposal and product quality implications.Paper presented at The Second

- International Conference on Coconut Oil, Bangkok Thailand, 15-18 March 2017.
- BPS (Badan Pusat Statistik). (2015). Buletin Statistik Perdagangan Luar Negeri. Badan Pusat Statistik.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Woods, 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta (Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono).
- Cahyadi W. (2006). Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Jakarta
- Choil Mi-Jung dan Shin Kwang-Soon. 2014. Studies on Physical and Sensory Properties of Premium Vanilla Ice Cream Distributed in Korean Market. Korean J. Food Sci. An. 34 (6):757-762.
- Darma, G. S., Diana P., Endang N. 2013. Pembuatan es krim jagung manis kaji an jenis zat penstabil, konsentrasi non dairy cream serta aspek kelayakan finansial. Jurnal REKA Industri Media Teknologi dan Menejemen Agroindustri, 1 (1).
- Prasetyaningrum, Utami R., dan Anandita R.B.K. 2012. Aktivitas Antioksidan, Total Fenol, dan Antibakteri Minyak Atsiri dan Oleoresin Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). Jurnal Teknosains Pangan Vol 1 No 1: 24-31.
- Fenny, A. D., Y. Kasih dan C. Ayu. 2014. Lolly's Pavilion.. Jurusan Manajemen STIE MDP. Palembang.
- Filiyanti, I., D. R. Affandi dan B. S. Amanto. 2013. Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai subsitusi susu skim dalam pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013.
- Fitrahadini, U. Sumarwan, R. dan Nurmalina. 2010. Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Ekuebilitas Merek Produk Es Krim. J. Ilmu Kel. Dan Kons 3(1): 74- 81.
- Fuangpaiboon, N. and K. Kijroongrojana. 2015. Qualities and Sensory Characteristics of Coconut Milk Ice Cream Containing Different Low Glycemic Index (GI) Sweetener Blends. International Food Research Journal. 22(3):1138-1147

- Goff HD, Hartel RW. 2013. Ice Cream Seventh Edition. New York (AS): Springer Science Plus Bussines Media.
- Grossi, M., Lazzarini, R., Lanzoni, M., and Riccò, B. 2011. A Novel Technique to Control Ice Cream Freezing by Electrical Characteristics Analysis. J. Food Eng. 106: 347–354.
- Halliwell B, Gutteridge JMC. Free radicals in biology and medicine. 4th eds. New York: Oxford; 2007.
- Harmoko, A. D. 2012. Potensi anti fungal ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap pertumbuhan *Candida albicans* secara in Vitro. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret . 44
- Hartati S, E. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku , Bahan Pemantap) Dan Metode Pembuatan Terhadap Kulit Es Krim. Jurnal Fakultas Pertanian Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hasanuddin, Dewi, K. H., & Fitri, I. (2011). Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. Jurnal AgroIndustri, 1-7.
- Hasanuddin,. Kurnia, H, D,. Insi, F. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Es Krim Berbahan Baku Pisang. Jurnal Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu.
- Hidayati. 2014. Kecepatan Meleleh Dan Sifat Organoleptik Es Krim Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpina Sappan L.*) Sebagai Pewarna Alami. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Hutching, J.B. 1999. Food Colour and Appearance. Second Edition. Aspen Publication, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Kasifalham, F., Argo, B. D., & Lutfi, M. 2013. Uji Performansi Mesin Pamarut Kelapa dan Pemeras Santan Kelapa Performance Test of Coconut Grater and Coconut Milk Squeezer Machine. 1(3), 204–212.
- Madyawati, L. Fitry, T & Andriyanto, S. 2013. Aktivitas Antioksidan Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum Burmani*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung.
- Malaka. (2010). Pengantar Teknologi Susu. Makassar: Masagena Press.

- Masykuri, Y. B. Pramono, D. Ardilia. 2012. Resistensi Pelelehan, Over-run, dan Tingkat Kesukaan Es Krim Vanilla yang Terbuat dari Bahan Utama Kombinasi Krim Susu dan Santan Kelapa. Jurnal Aplikasi Teknologi pangan. Vol. 1 No.3.
- Meena V., Sree S.N., Surya P.D.V., and Sumanjali A. 2012. A Review on Pharmacological Activities and Clinical Effects of Cinnamon Species. RJPBS 3(1): 657-658
- Muhammad, D. R. A., Tuenter, E., Patria, G. D., Foubert, K., Pieters, L. & Dewettinck, K. 2020) Phytochemical composition and antioxidant activity of *Cinnamomum burmannii* Blume extracts and their potential application in white chocolate. Food Chemistry. 340, 127983.
- Muthoharoh, S., Murhadi, Suharyono, Hidayati, S., Subeki, S. 2020. The Effect of Addition of Emulgator Mixture with Various HLB Value on the Emulsion Stability of Coconut Milk. In: 1 st International Conference on Agriculture and Applied Science (ICoAAS) 2020, November 19, 2020, Bandar Lampung, Lampung.
- Narataruksa, P., W. Pichhitvittayakarn, P.J. Heggs and S. Tia. 2010. Fouling behaviour of coconut milk at pasteurization temperatures. Applied Thermal Engineering 30: 1387-1395.
- Nia Kusianti. 2018. “Pengaruh Penggunaan Bubuk Kayu Manis dan Cangkeh Sebagai Pewarna Rambut Beruban”, Prosiding Seminar Nasional Vakasi Indonesia 1 71-75.
- Oksilia, Syafitri and Eka, Lidasari. (2012) Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo* L) dan Sari Kedelai. Sumatera Selatan : Universitas Sriwijaya.
- Pamungkasari, D. 2008. Kajian penggunaan susu kedelai sebagai substitusi susu sapi terhadap es krim ubi jalar (*Ipomoea batatas*). Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Parera, N. T., Bintoro, V. P. dan Rizqiati, H. (2018) “Sifat Fisik dan Organoleptik Gelato Susu Kambing dengan Campuran Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*),” Jurnal Teknologi Pangan, 2(1), hal.40–45.

- Pomeranz, Y. 1980. Food Analysis. The AVI Pub. Co., Inc. Wetsport. Connecticut.
- Rachmawanti, A. D dan S. Handajani. 2011. Es Krim Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*) : Tinjauan Sifat Sensoris, Fisik, Kimia, Dan Aktivitas Antioksidannya [Skripsi]. Intitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahim, A. Laude, S. Asrawati dan Akbar. 2017. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Talas sebagai Pengental. *Jurnal Agroland*, 24(2) : 89-94.
- Rahim, N.A. and N.M. Sarbon. 2019. Acacia Honey Lime Ice Cream : Physicochemical and Sensory Characterization as effected by different hydrocolloids. *International Food Research Journal* 26(3):883-891
- Repi, NB, Mambo, C, & Wuisan, J, 2016, 'Uji Efek Antibakteri Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Terhadap *Escherichia coli* dan *Streptococcus pyogenes*', *Jurnal e-Biomedik*, vol. 4, no.1, hh. 1-5
- Rini P,E. 2016. Perkembangan Produksi dan Ekspor Kayu Manis Indonesia. Puslitbang Perkebunan. Indonesia
- Risma, N, A., Merynda, Indriyani, Syafutri., Eka, L. 2014. Perbedaan Umur Panen Buah Timun Suri (*Cucumis Melo l.*) Serta Formulasi Santan Kelapa dan Susu Terhadap Karakteristik Es Krim. *Jurnal Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya*. Palembang.
- Rozi,S,U. Prima,Y,F. Agustina dan Cucu Rahayu. 2021. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Es Krim Santan Kelapa. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Universitas Haluoleo* Vol. 6, No. 2, P. 3831-3841
- Sanggur, Y.F. 2017. Kualitas organoleptik, dan daya leleh es krimdengan penambahan persentase buah nenas (*Ananas sativus*) berbeda. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Shobur,F. Hersoelistyorini,W. Syadi,Y,K. 2021. Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis. *Jurnal Pangan dan Gizi. Universitas Muhammadiyah Semarang*. Vol.11. No.01. (73-87)

- Setyaningsih, D., Apryanono, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisi Sensori untuk Industri Pangan. IPB Press: Bogor
- Sistanto, E., Sulistyowati dan Yuwana. 2017 Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. Universitas Bengkulu
- SNI, 1995. Es Krim. Dewan Standarisasi Nasional. SNI 01-3713-1995.
- Sudjatmoko, B dan Y. Ferry. 2007. Peranan Tanaman Kayumanis Terhadap Pendapatan Petani di Sumatera Barat. Prosiding Seminar Nasional Rempah. Bogor 21 Agustus 2007.
- Syafarini, Isnaini. 2009. “Karakteristik Produk Tepung Es Krim dengan Penambahan Hidrokoloid Karaginan dan Alginat”. (Skripsi S-1 Program Studi Teknologi Hasil Perikanan). Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Tasia, W. R. N, Widyaningsih, D. T. 2014. Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris* Bl.), Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Sebagai Bahan Minuman Herbal Fungsional. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No. 4 P. 128-136. Universitas Brawijaya Malang.
- Tobing, F.B.L. 2019. Kajian Penambahan Resin Jernang (*Daemonorops draco* willd.) Terhadap Stabilitas Warna dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Selama Penyimpanan. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jambi:
- Violisa, A., A. Nyoto dan N. Nurjanah. 2012. Penggunaan rumput laut sebagai stabilizer es krim susu sari kedelai. Jurnal Teknologi dan Kejuruan. 35(1): 103-114
- Widiantoko, K, R, Yunianta. 2014. Eksplorasi potensi kedelai hitam untuk produksi minuman fungsional sebagai upaya meningkatkan kesehatan masyarakat. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4):58- 6
- Wijayanti, WA, Zetra Y, & Burhan P, 2011, ‘Minyak Atsiri dari Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) dari Famili Lauraceae sebagai Insektisida Alami, AntiMikroba, dan Antioksidan’, Karya Ilmiah, Institut Teknologi Sepuluh November.

- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.
- Yeni, G., Zarlis, Firdausni, & Anova, I.T., 2008. Stabilisasi Ekstrak Pewarna Alam sebagai Bahan Tambahan Makanan. Laporan Hasil Penelitian, Komunikasi 238 Baristand Industri Padang.
- Yulianto R.R. Widyaningsih. T.D. 2013. Formulasi Minuman Herbal Berbasis Cincau Hitam, Jahe, dan Kayu Manis. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 1 No. 1 p. 65-77.